



< retour

*Fromagerie*

# Ossau-Iraty



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]  
TÉLÉCHARGER [2]

## À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

### Saisonnalité :

jan fév mar avr mai jui jui aoû sep oct nov  
déc

**Type :** Au lait de brebis

**Origine :** Pays Basque et Béarn

**Famille :**

**Poids moyen :** 2500g

L'Ossau-Iraty est un fromage à pâte pressée non cuite pur brebis au lait entier (lait cru ou lait pasteurisé). Il est issu d'une production fermière ou laitière.

L'Ossau-Iraty se présente sous 2 formats : le petit format pesant entre 2 et 3 kg et le gros format pesant 4 à 5 kg. Sa durée minimum d'affinage va de 80 à 120 jours. De forme cylindrique, sa croûte varie du jaune orangé au gris. Le goût du fromage d'Ossau-Iraty est

délicatement typé, avec une légère saveur de noisette.

Selon la consistance onctueuse, ferme ou dure de la pâte, le fromage Ossau-Iraty AOC se déguste de mille manières :

- avec de la confiture de cerise, de fruits rouges (fraises, groseilles...)
- en amuse-bouches (canapés, mini croustades ou chaussons, beignets...)
- en casse-croute (en tranche dans un sandwich, un croque monsieur, dans une tarte...)
- en condiment : sec, il se rafe facilement et entre comme condiment dans une soupe, en gratin, en salades : avec des lamelles ou des petits dés mélangés à la frisée, aux endives seules ou composées de lardons, de gésiers, de noix.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
<b>403</b> kcal	<b>24,50</b> g	<b>1,15</b> g	<b>33,60</b> g	<b>35,90</b> mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
<b>788,00</b> mg	<b>648,00</b> mg	<b>20,60</b> g	<b>95,00</b> mg	<b>499,00</b> mg
civre	zinc	fer	manganèse	vitamin A
<b>0,10</b> mg	<b>2,40</b> mg	<b>0,30</b> mg	<b>0,10</b> mg	<b>250,00</b> µg
vitamin B1				
<b>0,03</b> mg				

[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

## Le bask burger de pierre cheucle [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

## Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16504>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16504>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/le-bask-burger-de-pierre-cheucle>